

# Wirtshaus Battle – Young Talents: Die besten Lehrlinge Niederösterreichs!

## WIRTSHAUS-BATTLE: 15. LEHRLINGSWETTBEWERB DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN WIRTSHAUSKULTUR

In der HLF Krems ging gestern Nachmittag ein Lehrlingswettbewerb über die Bühne: Die 21 besten Lehrlinge der Niederösterreichischen Wirtshauskultur stellten in einem mehrstündigen Bewerb ihr Können unter Beweis. Jetzt stehen die mit „Gold“ prämierten Lehrlinge fest: Sechs Lehrlinge aus Wirtshäusern in Bad Schönau, Kematen a.d. Ybbs, Oberrohrbach, Rassing und St. Georgen a.d. Leys konnten sich im 30. Jubiläumsjahr der Niederösterreichischen Wirtshauskultur über „goldene“ Auszeichnungen in der Kategorie „Küche“ oder „Service“ freuen.

St. Pölten, 21. Februar 2024. Bereits zum 15. Mal wurde heuer der Lehrlingswettbewerb der Niederösterreichischen Wirtshauskultur durchgeführt. Unter dem Titel „Wirtshaus Battle – Young Talents“ stellten sich die Nachwuchskräfte aus der Gastronomie der mehrstündigen Herausforderung: Sie waren schon seit dem Morgen fleißig am Werk, um den strengen Kriterien zu entsprechen und die Fachjury zu überzeugen. Gefragt war das Können in den Bereichen „Küche“ und „Service“, bewertet wurde außerdem je nach Lehrjahr. Die Preisverleihung erfolgte unter Beisein der Lehrherren und -frauen, von Eltern und Fachpublikum aus Gastronomie, Tourismus und Presse. Die Urkunde gab es von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Harald Pollak, dem Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und Michael Duscher, dem Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung.

**Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner** erklärte: „Meinen herzlichen Glückwunsch! Erstens an alle 21 Lehrlinge, die den Mut hatten, in einer fremden Küche sowie im Service unter vielen kritischen Augen von Profis ihr Können unter Beweis zu stellen. Eltern und Lehrherren bzw. Lehrerinnen können stolz auf euch sein, und Niederösterreich ist stolz auf seine Nachwuchskräfte! Zweitens geht mein Glückwunsch natürlich an die sechs 'Gold-Lehrlinge', die heute so überzeugend bewiesen haben, dass sie zu den Besten der Besten gehören! Drittens gratuliere ich auch der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zu dieser attraktiven und erfolgreichen Initiative in der Nachwuchsförderung, welche heuer bereits zum 15. Mal durchgeführt wurde. Und viertens möchte ich der gesamten Niederösterreichischen Wirtshauskultur selbst gratulieren, sie feiert heuer ihr 30-jähriges Jubiläum und ist seit 30 Jahren das beste Aushängeschild für Qualität, Genuss und Gastlichkeit in

### PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Silvia Hrabý  
tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 mail [silvia.hrabý@noe.co.at](mailto:silvia.hrabý@noe.co.at)



Niederösterreich!“

## Wirtshaus Battle – Young Talents

Der Lehrlingswettbewerb wurde mit Unterbrechungen seit dem Jahr 2009 heuer zum 15. Mal durchgeführt, seit dem Vorjahr läuft er unter dem Titel „Wirtshaus Battle – Young Talents“. Im Jubiläumsjahr der Niederösterreichischen Wirtshauskultur konnte ein Teilnahme-Rekord verzeichnet werden: Heuer stellten sich 21 Lehrlinge aus den Bereichen Küche und Service der Herausforderung.

Im **Bereich „Service“** war von den 7 teilnehmenden Lehrlingen neben perfekten Servier-Künsten bei einem 4-Gang-Menü auch theoretisches und praktisches Wissen über die servierten Speisen und Getränke gefragt; bewertet wurde außerdem die Tischdekoration, der Umgang mit dem Gast, das Beschwerdemanagement, Bier-Zapfen und Kaffee-Zubereitung sowie Weinempfehlungen. Neu im heurigen Wettbewerb: Die Lehrlinge im 3. und 4. Lehrjahr mussten einen alkoholfreien Cocktail kreieren und servieren, was ebenfalls in der Bewertung berücksichtigt wurde.

Für die Lehrlinge in der **Kategorie „Küche“** ging es naturgemäß vor allem um ´s Kochen. Von den 14 Lehrlingen waren die jüngsten für Suppe und Dessert zuständig, die Lehrlinge aus dem 2. Lehrjahr für Vorspeise und Zwischengericht, für jene aus dem 3. und 4. Lehrjahr war die Zubereitung von Zwischengericht und Hauptmahlzeit gefragt. Bewertet wurden die Speisen nach Geschmack, Optik, Kreativität und Portionierung: Zur Vorspeise gab es geräucherte Forelle, ein Zwischengericht mit Innereien oder ein vegetarisches mit Erdäpfeln und Kräuterseitlingen oder Shiitake, anschließend eine Gemüsesuppe, zur Hauptspeise musste ein Tafelspitz oder Schulter vom Milchkalb verarbeitet werden, und beim Dessert war schließlich eine Kreation mit Äpfeln gefragt.

Begannen die **Kochlehrlinge** bereits am Vormittag mit ihrer Arbeit, wurden schließlich gegen Mittag die Kreationen für die 5-köpfige Fachjury zur Verkostung serviert (Michael Duscher – Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, Mara Hohla – Food-Bloggerin und Content Creator „Stadtmärchen“, Daniela Wiebogen – Kreativdirektorin und Redakteurin, Spitzenkoch Hubert Wallner – „Restaurant Hubert Wallner“ in Dellach/ Maria Wörth, Harald Pollak – Wirt und Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur).

Parallel fand der Wettbewerb für die **Kategorie „Service“** statt: Hier mussten die Lehrlinge je zwei Gäste mit perfektem Service und Gastfreundschaft überzeugen.

Um 16 Uhr wurde im Panoramasaal der HLF Krems schließlich das Ergebnis des Lehrlingswettbewerbs bekanntgegeben und 21 Lehrlinge wurden zu „Silber“- oder „Gold“-Preisträgerinnen und -Preisträgern gekürt. Die höchsten Auszeichnungen gehen diesmal an drei „goldene“ Lehrlinge im Bereich „Service“ und drei in der Kategorie „Küche“.

**Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung und Jurymitglied** betonte: „Noch nie haben so viele junge Menschen an diesem Koch- und Servierwettbewerb

### PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Silvia Hrabý

tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 mail [silvia.hrabý@noe.co.at](mailto:silvia.hrabý@noe.co.at)



teilgenommen: 7 Lehrlinge nahmen in der Kategorie 'Service' teil und 14 in der Küche. Darüber freuen wir uns ebenso sehr wie über das hohe Niveau, das von allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern geboten wurde. Qualität, Kreativität, Mut zur Weiterentwicklung und Bedacht auf die regionalen Besonderheiten – das sind die Werte, für die die Niederösterreichische Wirtshauskultur steht, und das sind offensichtlich auch Werte, mit denen junge Menschen begeistert werden können. Die Zukunft der Gastronomie ist bei der Niederösterreichischen Wirtshauskultur in besten Händen!“

Duscher bedankte sich außerdem bei der Niederösterreichischen Wirtshauskultur für die jahrelange enge Kooperation und unterstrich die Bedeutung der rund 200 Betriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur für den niederösterreichischen Tourismus.

**Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur** meinte: „Ich freue mich sehr, dass zu unserem 30-Jahr-Jubiläum auch der Lehrlingswettbewerb so erfolgreich war. Ich danke allen Lehrlingen für ihren Mut und ihren Leistungswillen! Der frische Wind und die Kompetenz, die sie mitbringen, wird die Weiterentwicklung der Niederösterreichischen Wirtshauskultur in gute Bahnen lenken. Ich möchte aber auch den Lehrherren und -frauen danken für die gute Betreuung, die sie ihren Schützlingen zukommen lassen: Sie haben Ihren Auftrag bestens erfüllt! Ich wünsche Ihnen allen weiterhin viel Freude in diesem Job und den Lehrlingen viel Erfolg in ihrer weiteren Laufbahn!“

## Die GOLD-Lehrlinge 2024

### Kategorie „Service“:

- 1./2. Lehrjahr: Delia Vulpe (Triad, Bad Schönau), ex aequo mit David Schneeberger (Gasthaus Nährer, Rassing)
- 3./4. Lehrjahr: Jonas Scheurer (Triad, Bad Schönau)

### Kategorie „Küche“:

1. Lehrjahr: David Wieland (HUEBER – der Wirt in Bründl, St. Georgen a.d. Leys)
2. Lehrjahr: Philip Taborsky (Landgasthof Bachlerhof, Kematen a.d. Ybbs)
- 3./4. Lehrjahr: Stefan Bierschok (Goldenes Bründl, Oberrohrbach)

### PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Silvia Hraby  
tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 mail [silvia.hraby@noe.co.at](mailto:silvia.hraby@noe.co.at)



Neben der Auszeichnung zum GOLD- und SILBER-Lehrling erhielten alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer als Anerkennung auch Geschenke von Kooperationspartnern wie Wirtschaftskammer Niederösterreich, Mautner Markhof, Haubis, Kotányi, Rist, Lorenz Leiben, Kastner und Stölner.

Transgourmet, Unfried, Höllerschmid, Morandell, Schremser und Zwettler Bier übernahmen dankenswerterweise das Warensponsoring für die Wettbewerbe.

**Informationen zur Niederösterreichischen Wirtshauskultur auf**  
[www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

**Pressefoto:** © NLK/ Pfeffer

v.l.n.r.:

vorne: David Wieland/ HUEBER der Wirt in Bründl (St. Georgen a.d. Leys), Delia Vulpe/ Triad (Bad Schönau), Jonas Scheurer/ Triad (Bad Schönau), David Schneeberger/ Gasthaus Nährer (Rassing), Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner

hinten: Michael Duscher/ Geschäftsführer Niederösterreich Werbung, Stefan Bierschok/ Goldenes Bründl (Oberrohrbach), Philip Taborsky/ Landgasthof Bachlerhof (Kematen a.d. Ybbs), Harald Pollak – Obmann Niederösterreichische Wirtshauskultur

**Fotos und Impressionen der Veranstaltung** unter folgendem Link:

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/showpin.do?pinCode=s5IE0evptG4D>

© Imre Antal

Bitte beachten Sie die Copyrights!

#### PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Silvia Hraby

tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 mail [silvia.hraby@noe.co.at](mailto:silvia.hraby@noe.co.at)